

Frikadeller i flødesovs



Ingredienser:

- 500 g hakket kalv og flæsk
- ½ dl hakket purløg
- 2 fed hvidløg
- 2½ dl friske brødkrummer
- 1 æg
- 2 spsk olie
- 2 store rødløg
- 2½ hønsebouillon
- 2½ dl hvidvin
- 2½ dl fløde
- Persille (det du vil have i sovsen)

How to:

1. Bland kød med purløg, hvidløg, brødkrummer og æg i en skål
2. Form farsen i kugler med en spiseske
3. Varm olien på en pande, steg frikadellerne ved jævn varme i 4 min
4. Afdryp dem på køkkenrulle
5. Kom løgene på panden og svits for jævn varme, til de er brunede
6. Tilsæt bouillon og vin og bring det i kog, dæmp varmen og kog under låg i 10 min
7. Tilsæt fløde og frikadellerne og kog op i 10 min til frikadellerne er færdige. Hæld persille i og server

